

Fontaine à Chocolat

MODE D'EMPLOI

PRÉPARATION :

1. Positionnez l'appareil sur une surface stable et horizontale (afin de garantir un bel écoulement du chocolat).

2. Positionnez le bouton de thermostat entre 45 et 50°.

3. Positionnez l'interrupteur de gauche sur HEAT et laissez chauffer l'appareil 8 minutes.

   NE PAS DEMARRER L'INTERRUPTEUR DE DROITE

4. Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes du chocolat mélangé à du beurre de cacao ou de l'huile végétale (3 tasses d'éclats de chocolat pour 1 tasse d'huile) ; ne pas dépasser 32° afin d'avoir une bonne liaison du mélange.

   Le mélange doit être assez liquide ; au besoin, ajouter de l'huile.

   Plus la teneur en cacao du chocolat sera élevée, plus il conviendra d''ajouter d'huile.

   QUANTITES : minimum 2kg-maximum 3 kg

IL EST IMPERATIF DE FAIRE FONDRE TOTALEMENT LE CHOCOLAT AVANT DE LE METTRE DANS LA FONTAINE. A DEFAUT, LE MOTEUR RISQUE DE BRULER.

5. Positionnez l'interrupteur de droite sur MOTOR.

   Le fonctionnement de la vis dépend de la température de la cuve : il est possible que le moteur ne démarre pas immédiatement, dans ce cas attendre encore quelques minutes

6. Versez le mélange liquéfié dans le bassin inférieur de la fontaine

Le thermostat ne doit théoriquement jamais dépasser les 50°. Si le chocolat n'est pas assez fluide, il faut ajouter de l'huile.

7. Dégustez.

Si vous avez un problème ou une question, appelez le 02/381 32 01.

Merci et bon amusement.



Chocoladefondue

GEBRUIKSAANWIJZING

VOORBEREIDING :

1. Plaats het toestel op een stabiele, vlakke ondergrond (om een goede doorstroming van de chocolade te krijgen).

2. Zet de thermostaatknop tussen 45°C en 50°C.

3. Zet de linkerschakelaar op HEAT en laat het apparaat 8 minuten opwarmen.

   RAAK DE RECHTERSCHAKELAAR NIET AAN

4. Laat de chocolade smelten au bain marie of in de microgolfoven, chocolade gemend met cacaoboter of vegetale olie (3 tassen chocolade voor 1 tas olie) ; zet het apparaat niet hoger dan 32°C om een goed mengsel te krijgen.

   Het mengsel moet redelijk vloeibaar zijn ; als het nodig is, voeg dan wat olie bij.

   Hoe hoger het chocoladegehalte, hoe meer het nodig is om olie toe te voegen.

   HOEVEELHEID : minimum 2kg – maximum 3kg

   HET IS NOODZAKELIJK OM DE CHOCOLADE VOLLEDIG TE SMELTEN VOORDAT JE HET IN DE FONDUE GIET. ALS DIT NIET GEBEURT, KAN DE MOTOR VERBRANDEN.

5. Plaats dan de rechterschakelaar op MOTOR.
   De werking van de schroef is afhankelijk van de temperatuur van de tank : het is mogelijk dat de motor niet direct start, in dit geval wacht dan nog enkele minuten.

6. Giet het vloeibaar mengsel in de onderste beker van de fondue.
   De thermostaat mag technisch gezien de 50°C niet overschrijden. Als de chocolade niet vloeibaar genoeg is voeg dan wat olie bij.

7. En genieten maar !

Als jullie een probleem hebben of een vraag, bel dan het nummer 02/ 381 32 01.

Danku en veel plezier !